

## Kauffrau/Kaufmann EFZ

### Branche Nahrungsmittel-Industrie

### Vorbereitungsaufträge zum üK 3

Vorbereitungsauftrag	Aufwand Soll	Aufwand Ist	Erledigt Visum und Datum
Vorbereitungsauftrag V312.1 bearbeitet	10 Min.		
Vorbereitungsauftrag V313.1 bearbeitet	10 Min.		
Vorbereitungsauftrag V314.1 bearbeitet	30 Min.		
Vorbereitungsauftrag V315.1 bearbeitet	20 Min.		
Vorbereitungsauftrag V316.1 bearbeitet	60 Min.		
Vorbereitungsauftrag V317.1 bearbeitet	10 Min.		
<b>Total</b>	<b>140 Min.</b>		

#### Vorbereitungsaufträge mit dem Lernenden besprochen und kontrolliert:

Datum	Name Berufsbildner/in	Unterschrift Berufsbildner/in
_____	_____	_____
	Name Lernende/r	Unterschrift Lernende/r
	_____	_____

Besprechungsnotizen / Kommentar:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bitte bringen Sie wieder ein **Markenprodukt** (möglichst ein Leaderartikel) Ihres Unternehmens mit an den ÜK. Achten Sie darauf, dass es sich um eine Verpackung für den Endverbraucher handelt welche eine Nährwertdeklaration hat. Stellt Ihr Unternehmen Produkte her, die gekühlt werden müssen, bringen Sie eine leere Verpackung mit.

	Rückblick üK2		Auftrag
<b>V312.1</b>	<b>Transferauftrag zum üK2</b>	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	10 Min.

**Ziel**

Sie haben im üK2 einen Transferauftrag erhalten. Diesen sollten Sie in der Zwischenzeit erarbeitet haben. Dies dient als Repetition und als Vorbereitung für das Qualifikationsverfahren.

**Auftrag**

1. Bringen Sie den unterschriebenen Transferauftrag, den Sie im üK2 erhalten haben mit. Ebenso die dazugehörigen erarbeiteten Dokumente zum T221.1, T222.1 und T223.1.
2. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zum Transferauftrag:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Hinweis**

Den Transferauftrag finden Sie als leeres Vorlagedokument auch auf unserer Homepage [www.fial-bildung.ch](http://www.fial-bildung.ch) (Dokumente, Lernende, üK2).

	Überprüfung Lernstand		Auftrag
<b>V313.1</b>	<b>Lerndokumentationen (LD)</b>	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	10 Min.

**Ziel**

Überprüfung und Hilfestellung bei der Erarbeitung und Dokumentation von Leistungszielen im time2learn.

**Auftrag**

1. Im Ausbildungsplaner time2learn führen Sie regelmässig Ihren Ausbildungsstand in den Lerndokumentationen nach. Lesen Sie dazu als Repetition das entsprechende Kapitel im Ordner LLD (Register 2, Seiten 36 - 53).
2. Melden Sie sich im Ausbildungsplaner time2learn an und drucken Sie alle Lerndokumentationen der bisher bearbeiteten Leistungsziele aus. Davon mindestens 2 Lerndokumentationen mit einer Gesprächssituation. Prüfen Sie die Lerndokumentationen vorher auf Rechtschreibfehler.
3. Notieren Sie nachfolgend Ihre Fragen, Bemerkungen, Hinweise usw., die Sie im Moment zu den Lerndokumentationen haben:

---



---



---



---



---



---



---

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
<b>V314.1</b>	<b>Kapitel 6 Beschaffung</b>	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	30 Min.

**Ziel**

Die Beschaffung sorgt für den rechtzeitigen Einkauf und die Bereitstellung von betriebsnotwendigem Material. Sie erfahren in diesem Kapitel, welche unterschiedlichen Ansprüche in der Beschaffung erfüllt werden müssen.

**Auftrag**

1. Lesen Sie im Ordner Betrieb&Praxis, Kapitel 6 die Seiten 2-13 durch.
2. Fragen Sie in Ihrer Beschaffung (Einkauf) nach, welche Materialien Ihr Unternehmen wo beschafft. Beschränken Sie sich auf die wichtigsten Materialien.

Was wird beschafft?	Wo wird beschafft?

3. Gemäss der Theorie auf den Seiten 11 und 12 wird unterschieden in Vorratsbeschaffung, Einzelbeschaffung und Just-in-time Beschaffung. Führen Sie zu jeder Beschaffungsart einen Rohstoff auf und erklären Sie, wieso sich Ihr Unternehmen für diese Beschaffungsart entschieden hat:

Vorratsbeschaffung:

---



---



---

Einzelbeschaffung:

---



---



---

Just-in-Time Beschaffung:

---



---

4. Fragen Sie in Ihrem Betrieb nach, welche Arbeiten notwendig sind, wenn die bestellte Ware eintrifft (Warenannahme)?

---

---

---

5. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zur Beschaffung:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
<b>V315.1</b>	<b>Kapitel 7 Lagerung</b>	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	20 Min.

**Ziel**

In einem Lager werden die Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte aufbewahrt. Sie erfahren in diesem Kapitel, wie die Lagerhaltung optimiert werden kann.

**Auftrag**

1. Lesen Sie im Ordner Betrieb&Praxis, Kapitel 7 die Seiten 2-8 durch.
2. Fragen Sie in Ihrer Logistik (Spedition) nach, wie Ihre Endprodukte kommissioniert werden.

---



---



---

3. Ihr Unternehmen lagert Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte ein. Führen Sie die verschiedenen Lagerarten auf und erklären Sie die Anforderungen:

Lagerart	Was wird eingelagert?	Anforderungen an das Lager?

4. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zur Lagerung:

---



---



---

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
<b>V316.1</b>	<b>Kapitel 8 Produktion</b>	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	60 Min.

**Ziel**

In der Produktion werden die Grundstoffe so schonend wie möglich verarbeitet, um ihre innere Qualität zu erhalten, gleichzeitig aber auch die Haltbarkeit und damit die Sicherheit der Lebensmittel jederzeit zu gewährleisten. Erfahren Sie in diesem Kapitel mehr über die Produktion in der Nahrungsmittelindustrie.

**Auftrag**

1. Lesen Sie im Ordner Betrieb&Praxis, Kapitel 8 die Seiten 2-23 durch.
2. Beschreiben Sie den Produktionsprozess von Ihrem gewählten Produkte (Leaderprodukt gemäss Seite 1, Vorbereitungsauftrag). Wahlweise können Sie auch ein bestehendes Dokument Ihres Unternehmens mitnehmen, welches den Produktionsablauf grafisch darstellt.

---



---



---



---



---

3. Welche Zutaten sind in Ihrem Produkt enthalten? Fragen Sie zusätzlich nach, welche Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe für die Produktion Ihres Produktes notwendig sind.

Zutaten: \_\_\_\_\_

---



---

Zusatzstoffe: \_\_\_\_\_

---



---

Verarbeitungshilfsstoffe: \_\_\_\_\_

---



---

4. Prüfen Sie, ob die Nährwerttabelle Ihres Produktes den Anforderungen auf Seite 13 entspricht. Festgestellte Abweichungen:

---

---

---

---

5. Fragen Sie in Ihrem Unternehmen nach, wie die Produktionsplanung funktioniert und auf welche Besonderheiten Sie achten müssen. Notieren Sie hier die wichtigsten Punkte:

---

---

---

---

6. Lassen Sie sich Ihr HACCP Konzept erklären und notieren Sie hier die wichtigsten kritischen Kontrollpunkte in Ihrem Produktionsablauf:

---

---

---

---

7. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zur Produktion:

---

---

---

---

---



	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
<b>V317.1</b>	<b>Kapitel 9 Spedition und Zahlungsabwicklung</b>	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	10 Min.

**Ziel**

Nach der Produktion sollen die Waren zeitgerecht und sicher zum Kunden gelangen. Erfahren Sie in diesem Kapitel mehr über die Anforderungen an den Transport.

**Auftrag**

Fragen Sie in Ihrem Unternehmen nach, wie die Produkte von Ihrem Lager zum Kunden gelangen. Führen Sie hier die wichtigsten Transportmittel auf:

Transportmittel	Güter	Anforderungen